

LINIUM BLANC

Cuvée "LINIUM"

Millésime 2023

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Gris 100%



Vignes d'une 10aine d'années



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



13% vol



Après les fermentations alcoolique et malolactique, la cuvée est mise en élevage sous stave de bois de chêne français sélectionné pendant 6 mois.



Garde de 5 à 6 ans. Pour apprécier les arômes de Linium Blanc, il est préférable de le déguster qu'à partir de 2024



Dégustation & Accords



11-12°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : jaune pale avec des reflets dorés

Nez : fruit à chair blanche avec des touches beurrées

Bouche : fraîche et belle matière apporté par son élevage tempéré, reste frais et fruité



Parfait pour servir sur des viandes blanches ou des poissons cuisinés (beurre blanc, sauce crème, champignon...).

Accompagnera à merveille des fromages à pâte dure légèrement affiner

